

## Langhe Nebbiolo

### Processo produttivo

Vendemmia manuale in cassetta, diraspa-pigiatura e fermentazione "a cappello emerso" con rimontaggi giornalieri, svinatura a fine fermentazione alcolica, alcuni travasi per l'illimpidimento, fermentazione malolattica conseguente e travaso in botte entro dicembre; dopo l'affinamento in legno di 12 mesi il vino viene imbottigliato per poi essere venduto dopo altri tre mesi di affinamento in bottiglia.

### Degustazione

Colore rosso rubino di media intensità vivo con lievi riflessi violacei.

Olfatto netto ampio con note floreali intense di viola e fruttate di lampone, leggera spezia.

Gusto armonico di medio corpo leggermente asciutto ma con finale persistente e gradevole.

### Commento

Vino di grande bevibilità e di media longevità si accompagna bene con i secondi piatti di carni bianche e con formaggi freschi e di media stagionatura.



### AZIENDA AGRICOLA VIETTO

Cantina e uffici: Località Panerole, 16 - 12060 Novello (CN)

Tel/Fax +39 0173 731379 - E-mail: info@vietto.it

[www.vietto.it](http://www.vietto.it)